



Stein

NALS MARGREID
— 1932 —

Sauvignon

TRADITION

Rebsorte

100% Sauvignon Blanc

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

330 - 400 m ü. M.

Ausrichtung

Ostsüdost

Gebiet

Die Weinberge des STEIN Sauvignon liegen in Nals auf einem 150 Meter tiefer Schuttkegel des Sirmianer und Nalser Baches.

Klima

Das markante, kontinentale bis submediterrane Klima macht sich durch warme Tage und kühle Nächte bemerkbar.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Anschließend vergärt der geklärte Most für ca. 3 Wochen im Stahltank. Der Jungwein reift vor der Flaschenfüllung für weitere 5 Monate auf der Feinhefe.

Farbe

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Geruch

Aromatische Kräuter und Zitrusfrüchte, Pampelmuse, Anklänge von Holunder

Geschmack

Würzig und knackig, einhüllende Säure

Speisempfehlung

Huhn mit Paprika, scharfe Szechuan-Suppe

Serviertemperatur

10-12 °C

Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit